



秋田県産 比内地鶏

愛犬はもちろん私達人間も安心して食べられる

高品質な比内地鶏を使い、

新鮮さや旨みをそのまま閉じ込められるレトルト製法を用いた

最高に美味しいおやつ&おかずをつくりました。



比内地鶏の最大の特徴は、うま味成分イノシン酸の量が他の鶏肉に比べて多いことです。ワンちゃん用に最適な脂肪分が少ない部位でも濃厚な味わいが強く、袋をあけた瞬間から

ワンちゃんが飛びついてくるくらいのすごい食いつきです！

芳醇な香りでこれまでにないくらい喜んでくれます。

「日本三大地鶏」の中にも入る有名なブランド地鶏の美味しさをぜひお試しください。

比内地鶏

ささみ 40g 600円（税込）



ささみは高たんぱく・低脂肪の代表格！
たんぱく質が豊富で、脂肪分が非常に
少ないので特徴です。

中にはほぐれた食べやすいささみと旨み
たっぷりスープが入っていますので、
そのままおやつにもごはんにトッピングしても
美味しく食べられます。

比内地鶏

すなぎも・レバー 40g 600円（税込）



すなぎもはたんぱく質が豊富で脂肪が
少なく、鉄分・亜鉛・ミネラルも豊富で
健康に役立ちます。レバーは栄養価が
非常に高く、特に鉄分やビタミンが
豊富な非常に優れています。

中にはコリコリとしたすなぎも、こくの
ある柔らかなレバーとそれらの旨み
たっぷりスープ入りが入っています。

比内地鶏

きんかん・らんかん 40g 600円（税込）



きんかんは卵の栄養が凝縮された殻ができる
前の卵黄部分で、らんかんは鶏の卵管と
排卵前の卵黄が繋がった部位です。

中には卵の黄身のようなきんかんと
弾力のあるらんかん、それらの旨み
たっぷりスープ入りが入っています。

比内地鶏

もみじのコラーゲン 35g 600円（税込）



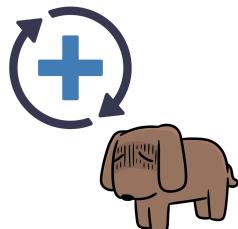
高品質な比内地鶏のもみじ（鶏の足）をじ
っくりと煮込んでできるプルプルとした
ゼリー状のコラーゲンを新鮮さや旨みを
そのまま閉じ込められるレトルト製法で
閉じ込めました。

療養中や食欲がないときにはとくにおすす
め。ごはんにトッピングしても
美味しく食べられます。

こんなシーン・こんなワンちゃんにおすすめ！



いつものおやつ代わりに



体調・食いつきが
悪い時に



いつものフードの
トッピングに



手作りごはんの
タンパク質に



比内地鶏の飼育方法

飼育方法は、初生から30日齢頃までは、保育器の中で飼育し、放牧場内の簡易鶏舎で一週間程度飼育した後、120日以上「放し飼い」または「平飼い」とします。トータル150日以上（地鶏では日本一長期飼育）放牧場は転作田を利用したクローバー主体の草地で、1,000羽あたり1500m²（1坪5羽）を基準とし、外敵の侵入を防ぐため外周には防鳥ネットやフェンスで囲います。

（※放し飼いを主としておりますが、鳥インフルエンザ対策の為、平飼いが多くなっているのが現状）

